UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Service juridique, des affaires réglementaires et européennes

Circulaire N°40.14

Information des consommateurs sur les allergènes

Le règlement européen INCO n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) impose de nouvelles obligations en matière d'information des allergènes dans les denrées non préemballées depuis le 13 décembre 2014.

En attente du décret précisant les modalités d'information.

Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de la Somme

Village PMI Montesquieu – 38 rue Montesquieu - 80080 AMIENS – Tél 03 22 92 35 01 – Fax 03 22 92 25 26
Mail : info@umih80.com – site web : www.umih80.com

Suivez-nous sur www.umih.fr

Téléchargez gratuitement L'APPLICATION UMIH App Store

Téléchargez gratuitement L'APPLICATION UMIH Google play

Depuis le 13 décembre 2014, le Règlement européen INCO n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) impose de nouvelles obligations en matière d'information des allergènes dans les denrées non préemballées.

Les restaurateurs doivent informer le consommateur sur la présence d'allergènes qui ont été volontairement incorporés dans leurs plats.

Voici la liste des allergènes à déclaration obligatoire *:*

1. *Céréales contenant du **gluten** ex : blé, seigle, orge, avoine…*
2. ***Crustacés** et produits à base de crustacés*
3. ***Œufs** et produits à base d'œufs*
4. ***Poissons** et produits à base de poissons*
5. ***Arachides** et produits à base d'arachides*
6. ***Soja** et produits à base de soja*
7. ***Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)*
8. ***Fruits à coque** (ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches…)*
9. ***Céleri** et produits à base de céleri*
10. ***Moutarde** et produits à base de moutarde*
11. ***Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame*
12. ***Anhydride sulfureux et sulfites** (dans une certaine quantité)*
13. ***Lupin** et produits à base de lupin*
14. ***Mollusques** et produits à base de mollusques*

Selon le Règlement INCO, **l'information sur les allergènes doit :**

- *Porter sur les allergènes **volontairement incorporés**, c'est-à-dire dont on connaît avec certitude l'existence dans le produit fini.*
- *Etre **écrite** à un endroit apparent de manière à être **facilement visible, clairement lisible**.*

L'UMIH a participé activement au groupe de travail du Conseil National de la Consommation (CNC) afin de déterminer avec la DGCCRF, les professionnels du secteur alimentaire et les associations de consommateurs, les modalités pratiques de mise en œuvre de cette obligation.

Le décret visant à fixer les modalités d'information des allergènes devrait être publié prochainement.

Le texte est actuellement en consultation devant la Commission Européenne et devra également passer devant le Conseil d'Etat avant d'être publié.

Les services de la DGCCRF qui participent à la rédaction du texte nous ont d'ores et déjà précisé que :

- *L'information devrait être **à proximité du produit fini** ;*
- *Elle devrait être **directement accessible par le consommateur** : le consommateur ne devrait pas avoir à solliciter l'information et y avoir accès à un endroit donné ;*
- ***Cet écrit pourrait être complété par une information orale** ;*
- ***Le choix du support de cette information serait laissé au professionnel**. Par exemple un feuillet, un cahier, une tablette, une carte...*

► Nous vous enverrons une deuxième circulaire juridique sur ce sujet dès publication du décret.

Le règlement INCO ne gère pas la contamination croisée. En conséquence, dès lors qu'il a respecté l'obligation d'information sur les allergènes volontairement incorporés dans ses plats, le restaurateur pourra préciser à ses clients que malgré ses meilleurs efforts, il n'est pas exclu que soient présents dans les plats des allergènes **non volontairement incorporés**.

Les restaurateurs doivent d'ores et déjà respecter le règlement INCO et identifier les allergènes incorporés volontairement dans chacun des plats proposés aux consommateurs.

Afin de les aider dans cette démarche, nous avons élaboré deux documents pratiques que vous trouverez en annexe:

- Un **mode d'emploi** de gestion des allergènes en restauration commerciale proposant la démarche à suivre pour identifier les allergènes ainsi qu'un exemple de tableau à remplir[1].
- Un **dépliant intitulé « l'essentiel sur les allergènes en restauration »**, que vous pouvez imprimer, plier en trois et remettre à vos employés.

***

Extraits du Règlement INCO sur l'obligation d'information sur les allergènes :

RÈGLEMENT (UE) No1169/2011 du 25 octobre 2011concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Chapitre IV- Informations obligatoires sur les denrées alimentaires

Article 9 Liste des mentions obligatoires

« *Conformément aux articles 10 à 35, et sous réserve des exceptions prévues dans le présent chapitre, les mentions suivantes sont obligatoires :*
[…] c) Tout ingrédient ou auxiliaire technologique énuméré à l'annexe II ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée » .

Article 13- Présentation des mentions obligatoires

« Sans préjudice des mesures nationales arrêtées en vertu de l'article 44, paragraphe 2 *les informations obligatoires sur les denrées alimentaires sont inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et, le cas échéant, indélébiles. Elles ne sont en aucune façon dissimulées, voilées, tronquées ou séparées par d'autres indications ou images ou tout autre élément interférant* ».

Chapitre IV Mesures Nationales

Article 44- Mesures nationales concernant les denrées alimentaires non préemballées

[1] *En attente de publication du décret sur les modalités d'information*

« 1. Pour les denrées alimentaires proposées non préemballées à la vente au consommateur final et aux collectivités ou pour les denrées alimentaires emballées sur les lieux de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate
a) l'indication des mentions visées à l'article 9, paragraphe 1, point c), est obligatoire […]

2. Les États membres peuvent arrêter des mesures nationales concernant les modalités selon lesquelles les mentions ou éléments de mentions indiqués au paragraphe 1 doivent être communiqués et, le cas échéant, la forme de leur expression et de leur présentation »

ANNEXE II
SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:
a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1);
b) maltodextrines à base de blé (1);
c) sirops de glucose à base d'orge;
d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:
a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:
a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1);
b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communisL.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques

(1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés